

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt

Informationsblatt über lebensmittelhygienische Anforderungen für Bratwurst- und Imbissbetriebe

Rechtsgrundlage: Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene

1. Allgemeine Anforderungen

1.1 Der **Standplatz** für die Betriebsstätte und die unmittelbare Umgebung müssen einen ausreichend befestigten Untergrund haben zum Beispiel Asphalt, Beton, dicht gefugtes Pflaster usw. Das zum Standplatz gehörende Umfeld muss in jedem Falle eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln zum Beispiel durch Staub, Ungeziefer, Vogelkot und Gerüche ausschließen. Es ist durch den Standbetreiber ordentlich und sauber zu halten, dies schließt die ordnungsgemäße Sammlung und Entsorgung von Abfällen ein. Eine sichere Abdeckung der Verkaufseinrichtung gegen Niederschläge, Vogelkot und ähnliches ist immer erforderlich.

1.2 Für mobile Betriebsstätten ist eine hygienisch einwandfreie Möglichkeit zur Reinigung und Unterbringung nachzuweisen.

Für alle Verwendungszwecke wie Händereinigung, Spülen, Zubereiten von Lebensmitteln usw. ist eine ausreichende Versorgung **mit hygienisch einwandfreiem Trinkwasser** sowie **Strom** erforderlich. Schläuche und Kanistersysteme müssen für die Verwendung geeignet sein und regelmäßig desinfiziert und gepflegt werden. Die Versorgung muss auch in den Wintermonaten abgesichert sein. Ein entsprechendes Merkblatt zur Trinkwasserhygiene ist von unserem Amt erhältlich.

1.3 Eine stets funktionierende und benutzbare Einrichtung zum hygienischen Reinigen bzw. beim Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln ein **Handwaschbecken** mit ausreichender Kalt- und Warmwasserzufuhr, Seiten- und Desinfektionsmittel sowie Einmalhandtuchspender und eine geruchssichere Abwasserentsorgung müssen vorhanden sein.

1.4 Die Betriebsstätte ist gegenüber dem Kundenverkehr und Tieren durch räumlichen Abstand oder andere geeignete **Abschirmungsmaßnahmen** so abzugrenzen, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln ausgeschlossen ist. Der Abstand zwischen Bratrost und Kunden bzw. gleichwertige Abschirmungsmaßnahmen sind so zu bemessen, dass ein Berühren, Anhusten oder sonstige Beeinträchtigung der angebotenen Lebensmittel wirkungsvoll verhindert wird. Abfallbehälter für die Aufnahmen von Servietten und Ähnliches müssen vorhanden sein und so aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln durch den Abfall selbst oder durch Kunden wirksam verhindert wird.

1.5 **Ungeziefer und Insekten** sind durch geeignete Maßnahmen vom Stand fernzuhalten bzw. zu bekämpfen.

1.6 In leicht erreichbarer Nähe muss eine **hygienisch einwandfreie Toilettenanlage** zur Benutzung nachgewiesen werden. In der Toilettenanlage ist eine Handwaschgelegenheit nach Ziffer 1.3 vorzusehen.

1.7 Der **Rost der Bratanlage** muss aus Edelstahl oder anderem den hygienischen Anforderungen genügendem nicht rostendem Material bestehen. Alle Geräte und Behältnisse sind täglich mit warmen Wasser und geeigneten Reinigungsmitteln zu reinigen und in gesicherten hygienisch unbedenklichen Räumen zu deponieren. Der Rost ist in die tägliche Reinigung einzubeziehen und durch entsprechende Maßnahmen vor Verunreinigungen zu schützen. Er darf nur in gereinigtem Zustand wieder benutzt werden.

1.8 **Unverpackte Lebensmittel** müssen in geschlossenen und hygienisch einwandfreien, das heißt, insbesondere sauberen und für Lebensmittel geeigneten Gefäßen und Verpackungen aufbewahrt werden. Lebensmittel, Trinkwasser sowie Bedarfsgegenstände dürfen nur so aufbewahrt werden, dass ein unmittelbarer oder mittelbarer Kontakt mit dem Boden oder den ggf. vorhandenen Wänden oder durch Kunden vermieden wird. Abstellvorrichtungen, die dies gewährleisten, müssen vorhanden sein.

1.9 **Senf, Ketchup und Saucen** sind ausschließlich aus geschlossenen Spendervorrichtungen anzubieten. Die Abgabe in Selbstbedienung sollte nach Möglichkeit vermieden werden. Die Vorrichtungen sind in hygienisch einwandfreiem Zustand zu halten. Brötchen sollten vom Personal verabreicht werden. Soweit eine Abgabe in Selbstbedienung erfolgt, hat diese so zu erfolgen, dass eine nachteilige Beeinflussung durch Kunden bis zur Abgabe sicher ausgeschlossen wird.

1.10 Die Abgabe von Lebensmitteln über den Rost hinweg ist nicht gestattet.

1.11 Es müssen ausreichend **Abfallsammeleimer** mit dicht schließendem Deckel, insbesondere für Lebensmittelabfälle und Verpackungen sowie Einmalgeschirr vorhanden sein.

2. Personelle Anforderungen

2.1 Personen, die Umgang mit Lebensmitteln haben, müssen eine geeignete und saubere Schutzkleidung tragen. Außerdem müssen diesen Personen hygienische Umkleemöglichkeiten zur Verfügung stehen.

2.2 Das Rauchen ist während der Tätigkeit am Stand unzulässig.

2.3 Alle Personen, die Umgang mit Lebensmitteln haben, sind bezogen auf ihren jeweiligen Arbeitsplatz in ihre Tätigkeit einzuweisen. Hierbei sind die hygienischen Anforderungen und die Gefahren mangelnder Hygiene angemessen zu vermitteln.

2.4 Personen, die **gewerbsmäßigen** Umgang mit bestimmten verderblichen Lebensmitteln, insbesondere Fleisch-, Fisch und Milcherzeugnisse, Speiseeis, feine Backwaren sowie Salate und Sprossen haben, müssen darüber hinaus durch eine **Bescheinigung des Gesundheitsamtes** nachgewiesen haben, dass sie über Tätigkeitsverbote durch das Gesundheitsamt belehrt wurden.

Eine solche Belehrung durch das Gesundheitsamt ist bei Privatpersonen (nicht Caterer und deren Angestellte), die im Rahmen von Veranstaltungen wie Vereins-, Gemeinde- und Schulfesten, politischen Kundgebungen, kirchlichen Veranstaltungen o. ä. Veranstaltungen ohne gewerbsmäßigen Charakter mit Lebensmitteln umgehen, nicht erforderlich.

Davon unberührt bleibt jedoch die Verpflichtung des verantwortlichen Veranstalters im Rahmen der vorgenannten Schulungen, insbesondere auf Verhaltensmaßregeln im Krankheitsfall hinzuweisen.

3. Anforderungen an Lebensmittel

3.1 Die Herkunft der abgegebenen Lebensmittel und verwendeten Zutaten muss durch geeignete Lieferpapiere nachvollziehbar sein (Rückverfolgbarkeit).

3.2 Die Zubereitung vor Ort ist auf einfache Speisen zu beschränken.

3.3 Leicht verderbliche Lebensmittel sind generell gekühlt zu transportieren und zu lagern. Hierfür sind geeignete Einrichtungen nachzuweisen. Für Schutz vor direkter Sonneneinstrahlung ist zu sorgen. Die Temperatur darf bei Lebensmitteln tierischer Herkunft allgemein +7 Grad Celsius, bei rohem Geflügel, Kaninchen sowie Hackfleisch und rohen Hackfleischerzeugnissen + 4 Grad Celsius nicht überschreiten! Die Temperaturen sind durch geeignete Thermometer laufend zu überwachen.

3.4 Heißzuhaltende Speisen sind in geeigneten Behältnissen bis zur Abgabe bei mindestens 60 bis 65 Grad Celsius zu halten. Diese Temperatur darf nur kurzzeitig unterschritten werden. Eine zumindest stichprobenartige Überprüfung ist durchzuführen und zu dokumentieren.

4. Anforderungen an die Lebensmittelkennzeichnung

4.1 Eventuell vorhandene Zusatzstoffe sind nach der Zusatzstoffzulassungsverordnung zu kennzeichnen. Gegebenenfalls ist eine weitergehende Kennzeichnung erforderlich. Wir empfehlen die auf dem Originalbehälter bzw. Lieferschein vorgegebenen Bezeichnungen zu übernehmen. Auf das gesondert erhältliche Merkblatt unseres Amtes wird verwiesen.

Stand: September 2014

Unsere Kontaktangaben

Sie erreichen uns: Telefon: 0361 655-1380, Fax: 0361 655-1399

Hausanschrift: Johannesstraße 171 - 173,
99085 Erfurt

Stadtbahn: Linien 1, 5

Haltestelle: Stadtmuseum/Kaisersaal

Postanschrift: Stadtverwaltung Erfurt
Amt 39
99111 Erfurt

Online: E-Mail: veterinaeramt@erfurt.de

Internet: www.erfurt.de/ef114390

Unsere Sprechzeiten

nach Terminvereinbarung

Aus Gründen der Übersichtlichkeit und Lesbarkeit wird auf die wechselweise weibliche, männliche als auch diverse Form in Vordrucken verzichtet.